

給食だより



< 10月 >

	献立名	材料	給食室より
1 (月)	ロールパン ウインナー ベジタブルサラダ 果物	小麦粉・植物ショートニング ウインナー じゃがいも、人参、グリーンピース コーン、マヨネーズ、レモン オレンジ	定番のボイルウインナーとポテトサラダです。
3 (水)	さばのみそ煮 ほうれん草としめじ の胡麻和え 果物	さば、生姜 キャベツ、ほうれん草、人参 しめじ、かにスティック、胡麻 梨	甘辛く煮付けた鯖がご飯によく合います。
10 (水)	クリームシチュー 付け合わせ 果物	鶏肉、ブロッコリー、じゃがいも 玉ねぎ、人参、しめじ、コーン 牛乳、シチュールー、生クリーム ウインナー、チーズ、枝豆 バナナ	野菜の甘味を感じられる具沢山のシチューです。
15 (月)	ロールパン ミートボール 野菜 果物	小麦粉・植物ショートニング 鶏肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉 乳製品、ケチャップ、胡麻油 レタス パイン缶	柔らかな肉団子にケチャップあんを絡めています。
17 (水)	鶏のカレー揚げ 白菜のビーフン炒め 果物	鶏肉、カレー粉 ビーフン、ベーコン、白菜、人参 玉ねぎ、ピーマン ぶどう	衣に入れたカレー粉の香りが食欲をそそります。
22 (月)	ロールパン オープンオムレツ 果物	小麦粉・植物ショートニング 卵、合びきミンチ、玉ねぎ 白ねぎ、マヨネーズ、粉チーズ りんご	合びきミンチが卵とよく合います。しつとりとジューシーなオムレツです。
24 (水)	白菜と肉団子のスープ 野菜春巻き 果物	豚ミンチ、白菜、玉ねぎ、人参、春菊 白ねぎ、春雨、生姜、スープストック 玉ねぎ、キャベツ、竹の子、人参 もやし、春雨、鶏肉、小麦粉 柿	野菜をたっぷり食べられる旨味いっぱいのスープです。
29 (月)	ロールパン イタリアンスパゲッティ 果物	小麦粉・植物ショートニング スパゲッティ、ウインナー、人参 玉ねぎ、ピーマン、ケチャップ マッシュルーム、粉チーズ オレンジ	子どもたちが大好きなケチャップ味のスパゲッティです。
31 (水)	鶏肉の山賊焼き エッグサラダ 果物	鶏肉、にんにく、玉ねぎ、白ねぎ オレンジジュース、りんごジュース 卵、ハム、じゃがいも、人参、きゅうり、コーン、レモン、マヨネーズ パイン缶	特性のたれに漬け込んだもも肉を香ばしく焼き上げています。

